55e Année. T. 109. — N° 16 Dimanche 17 Avril 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : **L. DEGRULLY** et **V. VERMOREL**

Anciens Directeurs : **L. DEGRULLY** et **L. RAVAZ**

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY

Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **50 francs** — Pays étrangers, **100 francs**

Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

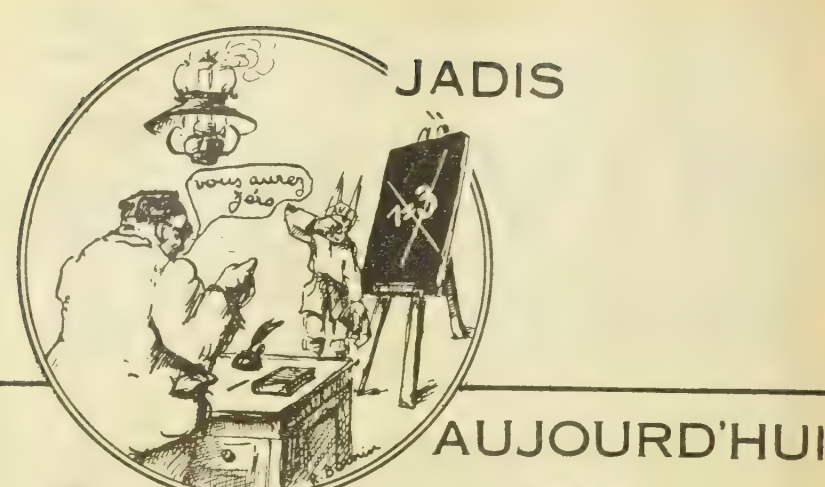
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER

Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)


SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATE
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE
AZOTE
QUANTITÉ & QUALITÉ


CHAUX et ENGRAIS du DAUPHINÉ
LA NEIGE
FLEUR DE CHAUX
St FONS (Rhône)
VOREPPE (Isère)


VINASSE
VIENT DE
LA TERRE
RETOURNE A
LA TERRE
Source
d'HUMUS
ENGRAIS
ORGANIQUE
AUBY
AUBY
LES
ENGRAIS D'AUBY
sont à base
DE VINASSE DE BETTERAVES ET DE NITRATE DE POTASSE



1 PRESSOIR SUPERCONTINU NECTAR **= 3** PRESSOIRS HYDRAULIQUES DE 1 m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESSOIR

" SUPERCONTINU Nectar "

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

Notices, Références, Franco sur demande **PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE** *R. C. Tours : 19[illegible] 852*

55e Année. — N° 16 17 Avril 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

La libération des 3me et 4me tranches

Enfin !

« Les quantités de vin de la récolte de 1937 que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais sont fixées provisoirement avec minimum de 300 hectolitres par exploitation, aux quatre dixièmes de la partie de leur production laissée libre par l'application de l'art. 7 de loi du 4 juillet 1931 codifiée, modifiée par l'art 3 du décret-loi du 30 juillet 1935. Elles sont déterminées d'après les résultats accusés par les déclarations de récolte, abstraction faite du stock restant des années précédentes ».

Tel est le libellé du décret du 8 avril qui jette *théoriquement* sur le marché environ neuf millions d'hectolitres, pratiquement beaucoup moins, car beaucoup d'achats antérieurs ont porté, suivant la formule, sur toutes tranches, sous condition d'enlèvement au fur et à mesure des libérations.

L'influence sur les prix de ce « disponible » modeste de liquide se manifestera certainement dans des limites restreintes. Les prix actuels ne peuvent être que maintenus et seront probablement dépassés si le pouvoir d'achat des consommateurs n'est pas réduit par des charges nouvelles.

Aussi bien, les fortes gelées que le vignoble vient malheureusement de subir ne peuvent évidemment que contribuer à ce mouvement.

Quoi qu'il en soit, il semble bien que le statut viticole mérite d'être retouché pour assurer une plus équitable distribution ; c'est précisément le point de vue soutenu par M. Kruger, président du Syndicat

du Commerce d'Oran, dans les lignes suivantes parues dans la « *Voix des Colons* » :

» Examinons les résultats de l'application de l'article 8, tel qu'il existe, à la récolte vinicole 1937.

Les calculs faits en 1938 nous avaient permis d'établir que :

Les récoltants de 100 à 200 hectos représentaient le 43 o/o de la récolte.

Les récoltants de 201 à 2 000 hectos, le 30 o/o de la récolte.

Les récoltants au-dessus de 2.001 hectos, le 27 o/o de la récolte.

Comme il a été libéré pour chaque viticulteur un minimum de 100 hectos par décret, nous pouvons établir le tableau suivant :

Viticulteurs récoltant de 1 a 200 hectos, ils sont au nombre de 1.560.000 environ, et ont la totalité de leur récolte libre, soit le 43 o/o de la récolte : 28 millions.

Les viticulteurs récoltant de 201 à 2.000 hectos, sont 68.000 et ont un minimum de 200 hectos de libres, ce qui représente : 13 millions.

Les viticulteurs récoltant plus de 2.001 hectos sont environ 5.000 récoltant le 27 o/o de la récolte soit 18 millions, d'où il faut déduire 3 millions de blocage. Reste 15 millions, soit les 1/10e : 3 millions

A ce chiffre, ajoutons le stock de vin vieux complètement libéré au début de septembre : 10 millions.

Total des vins complètement libres du 1er septembre 1937 à ce jour : 54 millions d'hectolitres.

Etant donné que nous avions comme disponibilités 77 millions, il en résulte que nous avons libéré le 70 o/o de ces disponibilités.

Si nous voulons faire le calcul différemment, nous pourrons dire :

Les viticulteurs de 0 à 200 hectos consommant environ la moitié de leur récolte, sur les 28 millions ci-dessus, déduisons la moitié, il reste : 14 millions.

Les viticulteurs de 201 à 2.000 hectos prennent leur consommation en franchise sur les vins non libérés. Déduisons leur cependant 2 millions. Reste : 11 millions.

Les viticulteurs au dessus de 2.001 hectos restent avec le chiffre de : 3 millions.

Ajoutons le stock : 10 millions.

Total libre pour la consommation taxée du 1er septembre 1937 à ce jour : 38 millions.

La consommation taxée étant de 50 millions par an, le vin libre sur les deux premiers dixièmes représente le 75 o/o des besoins de l'année.

Que l'on calcule d'une façon ou de l'autre, on constate combien, par cette libératien de 100 hectol. minimum à chaque dixième, l'application de l'article 8 donne des résultats assez illusoires. En tous cas, cela explique les raisons pour lesquelles, malgré une consommation très normale, il y a encore des vins libres sur le marché après bientôt 6 mois d'exercice.

Et je ne compte pas le stock commercial, car il représente un chiffre normal et à peu près immuable.

L'article 8 serait beaucoup plus efficace s'il était établi comme suit :

« Du jour de la déclaration de récolte au premier janvier suivant, tout producteur ne pourra disposer sur cette déclaration de récolte que de 160 hectol. (la contenance d'un wagon-réservoir, moyen habituel de retiraison dans le Midi de la France) ou 25 o/o de la récolte totale du producteur.

« Après le 1er janvier, il sera établi la situation exacte de chaque producteur, pour lequel il sera déduit de sa récolte totale :

« a) la quantité libérée : 160 hectol. ou le 25 o/o de la totalité ;

« b) les charges de blocage ou de distillation

« Le chiffre restant disponible sera divisé en dixièmes pour *tous* les viticulteurs et ces dixièmes sans minimum à la base seront libérés au fur et à mesure des nécessités du marché »

Si l'assainissement a été bien fait, tous les dixièmes doivent être libérés avant la récolte suivante.

Ma proposition rendrait libre au moment de la récolte 60 o/o de la récolte, donc un chiffre inférieur à celui qui a été rendu libre cette année par les deux premiers dixièmes.

Enfin et surtout cette méthode aurait l'avantage pour les dixièmes libérés, à partir du 1er janvier de mettre sur le marché une égale proportion des vins de toutes les régions »

La suggestion de M. Kruger paraît intéressante et il semble qu'elle ait été retenue par le Président de la Commission des boissons.

La gelée

Une série de gelées consécutives est venue jeter la consternation chez beaucoup de nos viticulteurs.

La récolte dans divers département, surtout dans l'Hérault, est gravement compromise.

Déjà éprouvés par le resserrement de température de la semaine précédente, nos vignobles ont payé un lourd tribut à la nature.

Dans la vallée de l'Hérault, du Lez, de l'Orb, de l'Aude les pertes atteignent de 50 à 90 p. 100, parfois davantage dans les bas-fonds. Quelques coteaux ont même été endommagés.

Le Gard, le Vaucluse, les Bouches-du-Rhône ont été aussi touchés sur plusieurs points. Dans le Var, le thermomètre s'est abaissé à —7°.

En Algérie les dégâts sont importants dans le Chéliff (—6°), département d'Alger.

Que faire ! Faut-il tailler les vignes gelées ? La question ne se pose pas. Sans doute, il n'en serait pas de même si la végétation se trouvait plus avancée.

Dans tous les cas, une mesure générale s'impose aux vignerons ; c'est, lorsque les vignes auront poussé après cette période de froidure, de les soumettre à un ébourgeonnage sévère pour supprimer les pousses inutiles afin que toute la sève se porte sur les rameaux encore chargés de quelques raisins et sur ceux qui seront utilisés pour la taille suivante.

Les soins culturaux doivent continuer à être assurés — les traitements surtout — bien entendu, dans les limites des *possibilités*.

P. Degrully.

LE JASMIN

Le jasmin cultivé à Grasse en vue de l'extraction de l'essence, est le Jasmin à grandes fleurs (Jasminis grandiflorus), que l'on rencontre communément en Espagne d'où son nom vulgaire de Jasmin d'Espagne ou de Catalogne.

On commença à cultiver le jasmin en plein champ vers 1860 ; mais bien avant cette époque, il existait dans les jardins comme plante d'ornement. Il semble, en effet, avoir été introduit à Grasse soit par des négociants espagnols (Grasse fut longtemps un centre commercial avec l'Espagne), soit plus vraisemblablement par des Juifs catalans chassés de leur pays et qui trouvèrent asile dans la région.

Le jasmin à grandes fleurs n'est pas cultivé franc de pied mais greffé sur le jasmin commun (Jasmin officinal), que l'on rencontre à l'état sauvage dans les Alpes-Maritimes (St-Martin-Vésubie) et dans la Ligurie italienne.

Culture. — On établit les jasmineraies dans des terres profondes, bien exposées, irrigables, et se ressuyant bien. On évitera, par crainte du pourridié dont nous reparlerons, de faire les plantations sur des terrains ayant porté antérieurement d'autres jasmins ou des arbres fruitiers, notamment des pêchers ou des figuiers.

On commence par défoncer, à l'automne, à une profondeur de 0, 80 ou 0, 90 centimètres en ayant soin de bien enlever tous les débris végétaux (souches etc.), que l'on rencontre.

Ce travail est généralement effectué à la main, l'emploi des défonceuses et des tracteurs étant rendu difficile par la nature du terrain et la disposition en terrasses.

On plante au premier printemps (février, mars) les boutures de jasmin officinal que l'on a préparées en les coupant à une longueur de 0, 40 centimètres (ces boutures sont appelées « cavillons » dans la région).

Les plantations de ces boutures se font dans les conditions suivantes :

1° Espacement des lignes : 1 mètre ;

2° Espacement sur les lignes : 10 centimètres ;

3° Nombre de boutures à l'hectare : 100.000 ;

4° Les boutures sont enfoncées de 0, 30 centimètres dans le sol, il reste donc 0, 10 centimètres au-dessus.

Pendant l'été qui suit on donne, s'il y a lieu, des arrosages pour que la reprise soit satisfaisante, en évitant néanmoins que les plants ne prennent un trop grand développement, ce qui pourrait nuire au greffage.

Le travail représenté par ces premières opérations, est à peu près le suivant :

Défoncement. — Dans un terrain moyen, on compte qu'un ouvrier défonce environ 20 mètres carrés par jour à une profondeur de 0, 80 centimètres.

Nivellement. — Après le défoncement on nivelle le terrain pour donner la pente nécessaire pour les irrigations futures. Un ouvrier, dans les cas ordinaires, nivelle 80 mètres carrés par jour.

Plantation. — La plantation des « cavillons » demande approximativement 25 journées d'hommes par hectare.

L'année qui suit la plantation ou la suivante au plus tard, on procède au greffage. Pour cela on s'est muni à l'automne de rameaux de jasmin à grandes fleurs, que l'on a coupé d'une longueur uniforme de 0,40 centimètres et que l'on a conservés dans du sable de rivière, tout l'hiver, pour les préserver de la gelée.

En avril on greffe en fente de la façon suivante :

Les porte-greffes (jasmin officinal), sont débarrassés de leurs rameaux au sécateur et on ne conserve que la tige principale qui est incisée sur une longueur de 2 centimètres ; ce travail est effectué par une femme. Derrière elle, passe le greffeur qui introduit le ou les greffons (en effet quand le porte-greffe est vigoureux on met deux greffons qui ont environ 8 à 10 centimètres de longueur et sont taillés en biseaux sur

2 centimètres). Ensuite, une femme ligature avec du raphia (sans mastiquer) et un homme recouvre alors les porte-greffes et les greffons avec la terre.

Ce travail long et pénible est opéré par des équipes de quatre personnes. En 1936, une pareille équipe se payait 180 à 200 francs par jour, pendant lequel elle greffait environ 2.000 jasmins.

La reprise est d'environ 50 à 60 pour 100, il reste donc de 40 à 50.000 pieds de jasmin à l'hectare. Lorsque les premières pousses de jasmin à grandes fleurs apparaissent (au bout de 40 jours environ), indiquant que le greffe a pris, on découvre.

Dès la première année du greffage on obtient une demi-récolte à la fin de la saison.

Soins culturaux. — Les soins à donner en cours de végétation sont les suivants :

Le buttage s'effectue généralement à la main. Un bon ouvrier agricole (payé 30 francs par jour) butte environ 300 mètres carrés dans sa journée. Actuellement, l'emploi de petits treuils se multiplie dans les jasmineraies un peu importantes et l'on a imaginé des butteuses qui font le travail plus rapidement. Mais ce n'est là que l'exception.

Dès que les gelées sont passées (fin février), on commence à débutter d'un côté (est ou sud suivant l'exposition), l'autre côté ne le sera qu'un peu plus tard, vers le 15 avril. Ce travail est environ deux fois plus rapide que le buttage, un homme pouvant faire 500 à 600 mètres carrés par journée de huit heures, suivant l'état du terrain.

Voici donc nos jasmins prêts à entrer en végétation. Avant que les bourgeons ne sortent on procède à la taille, c'est-à-dire à la coupe des rameaux qui étant restés hors de terre pendant l'hiver sont gelés. Ce travail est fait au sécateur par des femmes qui font environ 300 à 350 mètres carrés par jour.

Pour faciliter la récolte ultérieure, lorsque les rameaux de l'année sont assez développés on les attache sur des fils de fer tendus à une hauteur de 30 à 40 centimètres sur des piquets de fer ou de bois espacés de 4 mètres. Une femme met quinze jours pour attacher un hectare de jasmins.

En général, on commence les irrigations vers le 15 juin jusqu'au mois d'octobre.

Ces irrigations sont faites généralement une fois par semaine de la façon suivante :

Perpendiculairement aux raies de jasmins, se trouve tous les 25 ou 30 mètres au maximum, des goulottes (appelées gorgues dans la région) construites en poterie ou en ciment armé.

Ces goulottes demi-cylindriques ont généralement 15 centimètres de largeur et 7 de profondeur et ont une pente de 3 à 4 centimètres par mètre. Une telle disposition permet un écoulement d'eau d'environ 20 mètres cubes à l'heure. On peut admettre qu'il faille en année normale une quantité d'eau de 250 mètres cubes à l'hectare chaque semaine pour effectuer une irrigation normale.

Dans la région de Grasse l'eau est fournie par les canaux de la Siagne et du Foulon.

Elle est cédée aux agriculteurs sous deux formes :

1° *Eau d'irrigation :* Autrefois l'eau était amenée aux propriétaires par de grosses canalisations et chaque propriétaire avait droit généralement à une certaine quantité d'eau à prendre pendant 24 heures chaque semaine. L'unité était ce qu'on appelait une *raie d'eau* correspondant environ à 7 litres seconde soit 605 mètres cubes pour 24 heures.

Actuellement une raie d'eau coûte 315 francs par an.

2° *Eau continue :* Les propriétaires qui avaient l'eau d'irrigation l'ont gardée, les contrats passés ne pouvant être dénoncés par les compagnies propriétaires des canaux. Mais celles-ci refusent de faire de nouvelles conventions sur ces bases et délivrent alors ce que l'on nomme l'eau continue. L'eau coule constamment par petite quantité dans un bassin. Le prix est actuellement de 180 francs pour trois litres et demi à la minute.

En règle générale, on met peu d'engrais sur le jasmin. Dans la région on évite le fumier et on ajoute simplement de petites quantités de sulfate d'ammoniaque à l'arrosage.

Les autres façons culturelles sont :

Un labour en juin-juillet,

Deux binages au cours de la cueillette.

La récolte commence vers le 14 juillet et se continue tant que les usines de parfumerie reçoivent les fleurs ou que les premiers froids arrêtent la floraison. En général on ne cueille plus à partir du 1er - 10 octobre.

Le travail est fait à la tâche. Depuis la guerre, on à donné trois à cinq francs pour la cueillette d'un kilogramme de fleurs. L'opération est en effet très longue puisqu'on compte qu'il y a en moyenne de 8 à 10.000 fleurs au kilogramme.

La cueillette demande donc un surcroît de main-d'œuvre. On peut estimer à trois mille le nombre de femmes occupées pendant la saison à la cueillette du jasmin. Un tiers de cette main-d'œuvre se recrute dans les exploitations. Le surplus, soit environ deux mille femmes et enfants, viennent des villes (Grasse, Nice, Cagnes) et d'Italie. Autrefois un grand nombre de familles italiennes venaient, notamment de la province de Coni, pendant trois mois, faire la récolte du jasmin et retournaient après dans leur pays. Les difficultés que le gouvernement italien actuel, accumule pour empêcher ses ouvriers agricoles de passer la frontière rendent le recrutement de cette main-d'œuvre très problématique.

Ces ouvrières agricoles sont logées dans l'exploitation, mais se nourrissent toujours à leurs frais.

(à suivre)

P. Boischot.
Directeur de la Station d'agronomie d'Antibes.

LE FRAISIER (1)

CULTURE, PRODUCTION, VENTE ET INDUSTRIE DE LA FRAISE

L'emballage correct favorise la vente. — Il ne suffit pas d'avoir de beaux fruits et de les cueillir avec précaution. Il faut aussi savoir les présenter avec goût dans des emballages coquets, légers et résistants, conformes si possible aux modèles-types que des comités spéciaux se sont appliqués à étudier et à conseiller. Il ne doit plus être question de mannequins, de corbeilles, de pots, de cagettes, etc... dans lesquels les fruits s'écrasent.

Les emballages à utiliser aujourd'hui sont les suivants :

Les *plateaux,* déjà cités, et qui sont spécialement utilisés pour les fruits de primeur et les fruits extra-gros.

Les *boîtes rectangulaires,* en bois mince, réservées aussi aux fruits de choix et de primeur. Leur fond est garni de mousse et de papier ; des folioles détachées des feuilles séparent les fruits disposés par rangs en un seul lit. Suivant leur volume, les fraises sont logées au nombre de 6, 12 ou 24 dans des boîtes ou des demi-boîtes.

Les *paniers en osier blanc* ou *fleins,* ovales, qui constituent un excellent emballage, se retrouvent un peu dans toutes les régions. Ils se prêtent au logement de 2 kgr. 500, parfois même 3 kgr. nets de fruits. Malgré leur résistance au transport et leur durée relativement longue, leur prix de revient est jugé un peu trop élevé. Aussi ne sont-ils prisés surtout que par les expéditeurs qui procèdent à des envois à courte distance ou qui transportent eux-mêmes la marchandise qu'ils livrent. Ces fleins sont assemblés par quatre dans des cageots à claire-voie, légers, dans lesquels ils voyagent, calés et bien aérés. Ces fleins en osier et ces cageots sont destinés à être retournés à l'expéditeur pour servir de nouveau à d'autres transports. Ce sont des **emballages retour**, par opposition aux **emballages perdus**, moins coûteux, plus légers, de moindre volume, que l'expéditeur abandonne à l'acheteur. Parmi ceux-ci, on rencontre des modèles variés, mais il est reconnu et admis qu'une forme standard est préférable pour une région de production ou pour un gros expéditeur donnés parce qu'elle permet aux acheteurs de se rendre compte au premier coup d'œil de l'origine des lots mis en vente sur les marchés.

Des industriels, qui se sont spécialisés dans la fabrication des emballages perdus destinés à remplacer les paniers d'osier, livrent aujourd'hui des *paniers rectangulaires en bois tranché* ou déroulé, en *roseau refendu,* en *menues lattes* ou *en carton.* Les uns sont pourvus d'une anse qui sert à leur arrimage dans les cageots, les autres en sont dépourvus.

Les *boîtes en carton* sont placées dans des cageots ou dans des caisses, sur deux rangs séparés par une cloison à claire-voie.

Les *cageots* servent à l'arrimage des paniers.

Les *cagettes* de petite dimension s'emploient encore un peu pour les expéditions de fruits de pleine saison à destination d'un industriel.

(1) Voir page 334.

Les *caisses pleines* sont usitées pour les expéditions lointaines qui exigent l'emploi d'un frigorifique.

Comment s'écoule notre production nationale. — Marchés français et étrangers. — Bien que tous nos départements soient producteurs, ils sont loin d'être également favorisés. Les populations de ceux chez lesquels la maturité est en retard éprouvent le besoin bien naturel d'acheter les fraises plus précoces provenant de certains autres points du territoire. Au fur et à mesure que mûrissent les fruits d'une région donnée, le centre des expéditions se déplace.

Les départements de Vaucluse et du Var sont les premiers à approvisionner Paris et les départements. Puis viennent les fraises de Montauban. Dès que donnent celles de la vallée du Rhône, les envois du Midi perdent de leur importance. La pleine saison des fraises correspond à la seconde quinzaine de juin. Les régions parisienne, de la vallée de la Loire, de Bretagne, de Metz, de Nancy constituent des stocks puissants qui approvisionnent les marchés français sans les encombrer cependant.

Mais en dehors du marché français, nos producteurs approvisionnent aussi quelques-uns de nos voisins moins favorisés que nous sous le rapport du climat et qui, cependant, sont eux-mêmes producteurs, mais à une époque plus tardive. Ceux d'entre eux qui disposent sur place du charbon nécessaire pour procéder à une culture forcée produisent bien des fruits de primeur, mais à un prix trop élevé, plus élevé en tous cas que celui des fraises exportées de Vaucluse ou du Var.

Les marchés anglais, allemands, suisses et belges reçoivent chaque année des quantités de fraises françaises, importantes sans doute, mais en décroissance cependant. La politique des « barrières douanières » pratiquée depuis quelques années a considérablement ralenti le courant des exportations, qu'il faut s'efforcer de favoriser en ne livrant à l'étranger que des produits impeccables : des fruits d'une seule variété, fermes, également colorés, calibrés, capables de bien supporter les transports, logés coquettement dans des emballages perdus parés eux-mêmes d'un papier de couleur et pourvus d'une étiquette faisant connaître l'origine, la qualité et le poids net de la marchandise.

Quels sont les modes de vente dont peut faire usage un producteur ? — Celui qui, dans son jardin, récolte 100 kgr. de fraises tandis que pour ses besoins personnels 40 kgr. lui suffisent, vend l'excédent, sans plus chercher, à son fournisseur de chaque jour, l'épicier ou le crémier, son voisin.

Le producteur qui vit des fraises qu'il produit — forcément en quantité importante — a le droit d'être plus exigeant. Il ne doit pas se contenter du prix qu'on lui offre sans s'être auparavant inquiété du cours du jour. Pour lui, le bénéfice à réaliser d'une bonne vente domine toutes les autres questions.

Il a le choix entre les méthodes de vente suivantes :

1° *La vente ferme à un expéditeur local*, qui chaque jour fait prendre au magasin du producteur la marchandise fraîchement cueillie et emballée. Ledit expéditeur, qui supporte les frais d'un transport par voiture, qui trie, conditionne, organise les envois, à son gré et à ses risques, aux clients qu'il a su se procurer, cherche, en bon commerçant, à réaliser

sur le producteur un bénéfice normal voire même parfois un peu anormal.

2° *La vente directe (à une clientèle fixe)* qui exige quelques connaissances commerciales, des avances, des risques. Ici c'est le producteur qui, documenté sur les cours journaliers, fixe le prix aux destinataires hôteliers, épiciers, fruitiers..., auxquels il vend en demi-gros. Evitant un intermédiaire, il risque de vendre en définitive plus cher qu'avec la méthode précédente.

3° *La vente à la commission par un mandataire* accrédité (aux Halles de Paris, de Londres, de Genève...) qui reçoit et met en vente aux enchères dans son pavillon de vente les produits cueillis, emballés et expédiés par le producteur. Du montant encaissé de la vente le mandataire déduit les frais (transport, camionnage, commission, etc.) et adresse à l'expéditeur : le jour même, le bordereau de la vente et quelques jours plus tard le « net à payer ». Certains jours, la consultation du bordereau donne lieu à une surprise agréable, mais parfois la surprise est désagréable. Ce n'est qu'en fin de campagne, après avoir fait la moyenne des ventes journalières, que le producteur peut se rendre réellement compte du prix de vente obtenu dans la saison.

4° *La vente par l'intermédiaire du syndicat ou de la coopérative* des producteurs lorsqu'un de ces organismes existe dans la commune même ou dans une commune voisine. Il suffit d'être membre de cette association, de se conformer à ses règlements et directives en livrant au siège des produits sains, homogènes, cueillis et emballés avec soin. Le syndicat se charge de la vente au mieux des intérêts du sociétaire qui, déduction faite de quelques frais inévitables, perçoit bien vite le montant des opérations. Généralement, le syndicat ou la coopérative s'engage à prendre tous les fruits quoi qu'il arrive ; il recherche en ce cas des débouchés multiples et livre, si besoin est, à des confituriers ou des liquoristes toujours à l'affût des méventes qui, certains jours, sont inévitables quand le marché habituel est subitement encombré. Parfois le syndicat possède ou loue une usine pour transformer lui-même en conserves les produits de ses membres lorsqu'ils risqueraient de ne trouver preneur qu'à un prix insuffisant.

Les prix de vente sont fonction de la précocité et de la qualité. — Par qualité il ne faut pas sous-entendre les qualités gustatives qu'apprécie beaucoup un amateur, une ménagère, mais dont ne tient malheureusement pas compte le commerçant ou l'industriel. Pour eux la qualité réside en la bonne tenue du fruit, sa fraîcheur et sa couleur vive. La qualité est défectueuse quand les fraises sont livides, écrasées, disparates, et à plus forte raison quand elles laissent échapper un peu de jus au bas des emballages ou qu'au centre du panier se rencontre un peu de moisissure. Même les fabricants de conserves, de liqueurs ou de confitures redoutent d'employer des fraises qui, par suite d'un trop long séjour dans les emballages, ont subi un commencement de fermentation. C'est dire que dans tous les cas, les fruits en parfait état de fraîcheur sont seuls appréciés et payés au plus haut cours.

La précocité, nous l'avons dit, élève sensiblement la valeur. C'est ainsi que les premiers fruits obtenus par chauffage artificiel se vendent en février, à la pièce et non au poids, jusqu'à quatre francs la fraise. Les seconds, issus de culture hâtée du midi, sont vendus très cher la

boîte de 12, 18 ou 21 fruits. Les troisièmes, provenant des cultures hâtées du nord ou du centre, sont vendus, avons-nous dit, de 8 à 12 fr. le kilo, mais pendant quelques jours seulement. Les fraises de pleine terre du midi, puis les premières de la vallée du Rhône se vendent encore cher : 6 à 10 francs le kilo. Enfin, quand du 15 au 30 juin les fraises sont mûres en pleine terre dans presque toutes les régions de la métropole, les prix tombent à 1 fr. 50 et 2 francs le kilo, pour remonter parfois à 3 et 4 francs quelques jours plus tard.

Il est toujours possible de tabler avec la précocité pour tenter de vendre cher, tandis qu'il est aléatoire de compter sur la tardivité. Si les ventes de fruits tardifs sont vraiment intéressantes certaines années (de production insuffisante), elles sont en général limitées par suite de l'apparition sur les marchés de fruits nouveaux (cerises, framboises, groseilles, poires d'été) qui détournent l'attention des consommateurs.

Autant nous recommandons chaudement l'emploi d'une variété tardive en culture familiale en complément d'une variété hâtive et d'une troisième de moyenne saison, autant nous mettons en garde les producteurs qui expédient au loin contre le danger qu'il peut y avoir à préparer les plus fortes expéditions trop tardivement.

Tout autre se présente le problème quand, sur place, il existe une industrie qui, satisfaite des qualités spéciales d'une variété tardive, accepte d'avance ou compte même sur de tels fruits pour la fabrication d'une de ses spécialités.

L'utilisation des fraises, assez variée d'ailleurs, peut se résumer comme suit :

A l'état cru elles constituent de délicieux desserts, servies : au sucre, à la crème, au vin, au kirsch, au champagne ou en mélange avec des framboises.

A l'état cuit elles nous sont servies sous forme de confitures ou compotes, tartes, sirop, glaces (purée de fraise glacée), sodas, pulpe ou conserve au naturel.

Les liquoristes préparent, par infusion des fruits dans l'alcool avec addition de sucre, la délicieuse *liqueur de fraise*.

J. Vercier.

LE CENTRE DE SÉLECTION ET DE GÉNÉTIQUE
DE L'INSTITUT AGRICOLE DE L'UNIVERSITÉ DE TOULOUSE

Essais et résultats de 1937

Le centre de sélection et de génétique de l'Institut agricole comprenait, comme les années précédentes, un champ d'expériences et des blés de grande culture.

Dans le champ d'expériences étaient rassemblées :

1° 102 lignées pédigrées d'hybrides de différentes générations.
2° 10 parcelles de 9,5m².
3° 10 — de 50m².
4° 10 — de 100m².
5° 16 — de 5 ares 40.

Les lignées semées le 13 novembre sur trèfle, comprenaient, en plus des hybrides d'*Ardito*, un certain nombre de blés provenant d'Australie, hybrides de *Mentana* et quelques autres), qui ont tous été, sauf un, dévastés par *Puccinia glumarum*.

Voici les résultats fournis par les parcelles de 50 et 100m², semées du 13 au 20 novembre, sur trèfle.

Variétés —	Surface en m² —	Récolte en kgs	Rendement en qx à l'ha.
Ardito 33 e_1 c	50	16	32
— 39 a	—	8	16
— 43 b'' a	—	17	34
— 43 b'' b	—	15	30
— 43 b^4 a	—	15,5	31
— 65 c'_1 b	—	16	32
— 65 c'_3 b^2	—	15	30
— 65 e''' a	—	15,5	31
— 69 c	—	11	22
— P.L.M_1	—	13	26
— Gua	100	33	33
Inversable × Riéti 3' b²	—	25	25
G⁴	—	26	26
Riéti × Villa Glori	—	32	32
Inversable × Riéti 3''	—	26	26
Inversable × $Carlotta_2$	—	30	30
Gentile rosso × Noé	—	30	30
Riéti × Riccio	—	29	29
Ardito 12 a'_1 d	—	20	20
Inversable × Riéti 3''	—	28	28

La douceur de l'hiver, où le thermomètre est très rarement descendu à quelques degrés au-dessous de 0°, a entrainé une attaque intense de *Puccinia glumarum* (rouille jaune) ; *P. Triticina* (rouille brune) a été aussi très développée, en juin, sur certaines variétés. Voici, à ce point de vue, les observations que nous avons faites sur les blés précédents :

Ardito 33 e_1 c : bonne résistance aux rouilles jaune et brune.

Ardito 39 a : très atteint dès le début de mai par *P. glumarum*.

Ardito 43 b'' a et b'' b : très peu de *P. triticina*.

Ardito 43 b^4 a : très résistant.

Ardito 65 c'_1 b, c'_3 b^2 et e''' a : forte attaque de *P. glumarum* en mai.

Ardito 69 c : dévasté dès la fin d'avril par *P. glumarum*, fait déjà observé en 1935.

P. L. M. : très atteint par *P. triticina* au début de juin, si bien que, le 12, presque toutes les feuilles ont séché ; nous signalions déjà cet inconvénient en 1936. A noter qu'*Ardito 65 e''' a*, moissonné le 24 juin, germait déjà dans le champ à la suite des pluies des 26-27 et 28 juin.

Gua : bonne résistance à la rouille jaune, peu de rouille brune.

Inversable × Riéti 3' b : très atteint dès le 24 avril par la rouille jaune ; nous reviendrons dans la suite sur ce point.

G 4 : beaucoup de rouille jaune dès la fin d'avril et un peu de rouille brune en juin.

Riéti × *Villa Glori* : bonne résistance aux rouilles.

Inversable × *Riéti 3"* : les deux parcelles de ce blé étaient dans une cuvette et ont été très attaquées par *P. glumarum* et par *P. triticina*; même remarque que pour *Inversable* × *Riéti 3' b²*; *Inversable* × *Carlotta 2*, *Gentile rosso* × *Noé*, *Riéti* × *Riccio* : bonne résistance aux rouilles ; *Ardito 12 a'₁ d* : dévasté par *P. glumarum*.

Les parcelles de 5 ares 40, à la suite des précédentes, semées les 17 et 18 novembre, une partie sur trèfle, l'autre sur orge, comprenaient des blés déjà bien connus et des hybrides nouveaux ayant paru intéressants en 1936.

Variétés —	**Poids de la semence** en kgs	**Récolte** en kgs	**Rendement** en qx à l'ha.
Ardito 43 a' 1.................	8........	120........	22.22
Inversable × Riéti 3".........	7........	110........	20.37
Ardito 65 c'_1 ca...............	7........	107........	19.81
Inversable × Riéti 3' b^2......	8........	85........	15.74
Ardito 65 c'_3 b_1...............	7........	98........	18.14
Gentile Rosso × Noé.........	7........	120........	22.22
Ardito 65 e'''	6........	125........	23.1
Ardito 33 e^3 a..................	7........	122........	22.59
— 65 c'' 3a.................	7........	83........	15.37
Riéti × Villa Glori	9........	120........	22.22
Ardito 33 e_1 b.................	6........	117........	21.66
Riéti × Riccio................	5........	130........	24.07
Ardito 33 e_1a.....	7........	130........	24.07
Ardito 33 e b^2.................	7........	146........	27.03
Gua...........................	8........	144........	26.66
Ardito 33 e b_1.................	8........	147........	27.22

Les 7 premières variétés étaient sur Trèfle, les autres sur Orge de printemps. A noter la forte invasion de Rouille jaune sur *Inversable* × *Riéti 3' b²*, *Ardito 65 c'₁ ca* et *Ardito 65 c'₃ b₁* ; *Inversable* × *Rieti 3"* a été un peu atteint par la rouille jaune et la rouille brune ; le rendement faible d'*Ardito 65 c" 3* tient à l'abondance de la Folle Avoine dans cette parcelle.

Dans le champ d'expériences organisé à Donneville (environs de Toulouse) avec le concours du maire, M. Dehoey, par une institutrice Mme Cabrol, ayant suivi l'enseignement organisé à l'Institut agricole pour Instituteurs et Institutrices, *Inversable* × *Riéti 3' b²*, *Riéti* × *Riccio* et *Riéti* × *Inversable Ia* ont fourni un rendement intéressant de 21 à 25 quintaux métriques, très supérieur à la moyenne du département pour 1937 (12 quintaux).

M. Aureilhan, au Fousseret (Haute-Garonne), insistant sur les grandes qualités de *Riéti* × *Inversable Ia*, qu'il cultive depuis quelques années, me laisse presque des regrets d'avoir abondonné la culture de ce blé, en 1936-1937, pour les raisons que j'indiquais dans le compte rendu précédent.

La grande culture comprenait les blés suivants :

Ce qui donne pour une surface de 18,24 hectares, à Thibaut, le chiffre de 44.380 kilogrammes, ce qui fait un rendement de 24,32 quintaux métriques par hectare et, à Monlon, pour 4, 51 hectares, 9.071 kilogrammes ou un rendement de 20,11 quintaux métriques, rendements qui paraîtront faibles à ceux qui ne connaissent pas les difficultés de la culture du blé dans notre région, mais qui sont de beaucoup supérieurs aux rendements moyens des

Petites Annonces économiques

TRAITEMENT
CONTRE
L'EUDEMIS
ET LA COCHYLIS

Pour obtenir un résultat complet dans la lutte contre l'Eudémis et la Cochylis. il est nécessaire de réaliser les trois conditions suivantes

1° Choix du produit le plus efficace.

2° Les bouillies doivent être mouillantes et être appliquées sur les grappes

3° Application des traitements aux moments opportuns en relation avec la biologie des insectes.

Choix du produit à employer le plus efficace. — La valeur d'un insecticide arsenical agricole ne doit pas être basé sur la seule teneur en arsenic. L'expérimentation directe peut seule donner une appréciation.

Les recherches techniques, les applications culturales ont démontré la supériorité indiscutable de l'arséniate de plomb sur tous les autres produits arsenicaux ; mais encore faut-il qu'il soit sous la forme la plus convenable, c'est-à-dire *à l'état naissant.*

Nous trouvons une nouvelle preuve de la supériorité de l'arséniate de plomb naissant contre les vers de la vigne dans les conclusions du rapport officiel présenté par le Comité technique, chargé de procéder en 1937 aux essais effectués dans l'Hérault :

« .. Cela paraît corroborer d'autres observations concluant à une sensibilité plus grande de l'Eudémis pour l'arséniate triplombique naissant que pour l'arséniate diplombique... »

En plus de cette spécificité, ce qui intervient dans l'efficacité d'un insecticide c'est sa répartition aussi régulière et aussi grande que possible ; c'est son état de division. Ce qu'il faut réaliser c'est la répartition uniforme sur la plus grande surface possible. L'ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD *permet seul d'arriver à ce résultat.* De par sa suspension parfaite il ne tombe pas au fond des appareils de pulvérisation. On peut se rendre compte de la très faible chute de précipitation de l'*arséniate de plomb naissant Ballard* par rapport aux arséniates ordinaires, en mettant dans une éprouvette divers arsenicaux. A poids égal d'arsenic on constate, au bout de 12 heures et de 24 heures, que l'*arséniate de plomb naissant Ballard* occupe le plus grand volume. D'autre part, l'examen microscopique permet de constater que les grains constituant en majeure partie l'*arséniate de plomb naissant Ballard*, mis dans l'eau, sont 100 à 120 fois plus petits que les cristaux constituant les arséniates diplombiques ; on vérifie qu'un grand nombre de ces grains sont animés du mouvement brownien qui caractérise l'état colloïdal. Or, sous cette forme, il est bien connu que les corps insolubles ont une adhérence beaucoup plus marquée

Les bouillies doivent être mouillantes et appliquées sur les grappes. — Signalons tout d'abord que l'ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD peut être mélangé aux bouillies cupriques sans que son efficacité soit diminuée. On doit rendre obligatoirement la bouillie arsenicale ou cupro-arsenicale mouillante par l'ADHESOL. Il faut en effet traiter les grappes. Les bouillies non mouillantes glissent sur elles et ne laissent pas de produit toxique. Une bouillie arsenicale *non* mouillante *ne peut pas* être efficace. Il est indispensable de traiter directement les grappes. Le traitement direct des grappes est toujours possible, c'est une question de volonté : il ne présente aucune difficulté, ni particularité, lors des premiers sulfatages, les grappes étant bien détachées, érigées et visibles. Pour les sulfatages suivants nous recommandons la technique ci-après :

Dans le cas de vignes en gobelets, les traitements avec les bouillies mouillantes à l'ADHESOL doivent être effectués à mains d'homme, soit avec des pulvérisateurs à dos, soit par des appareils à grand travail, munis de tubes en caoutchouc terminés par une lance à jet. Ne traiter que par demi-rangée. Enfoncer nettement le jet du pulvérisateur dans l'intérieur de la souche, en oblique (de haut en bas), agiter le jet de droite à gauche, à deux ou trois reprises ; toutes les grappes sont ainsi atteintes. Ne pas aller trop vite. Sulfater avec soin et largement. Ce traitement direct de la grappe est indispensable.

Dans le cas de vignes sur fil de fer, les appareils à grand travail peuvent être employés, à la condition de faire procéder à un effeuillage partiel pour rendre visibles les grappes ; de plus, ne pas aller trop vite ; répandre très largement les bouillies mouillantes.

Application des traitements aux moments opportuns en relation avec la biologie des insectes. — En relation avec la biologie des insectes, il est nécessaire d'appliquer les traitements contre la première et la deuxième génération ; l'importance de la deuxième génération sera d'autant plus faible que la première aura été plus intensément combattue.

a) *Première génération.* — Déterminer si possible le jour du grand vol des papillons au moyen des pièges alimentaires ou suivre les indications des Stations d'avertissements ; faire un premier traitement 10 à 12 jours après le jour du grand vol ; le renouveler 8 à 10 jours après. Les grappes sont à ce moment érigées, détachées, bien visibles. Leur traitement ne présente aucune difficulté.

b) *Deuxième génération.* — Appliquer un traitement lorsque les raisins se recourbent la pointe en bas, le renouveler 10 à 15 jours après. Ces applications doivent être faites spécialement sur les grappes et avec grand soin.

c) *Troisième génération* (Eudémis). — Si, pour une raison quelconque, les traitements n'ont pas été effectués régulièrement, il est possible de se protéger contre les dégâts de troisième génération (attaque des grains au moment de la vendange) par l'application de ROTÉRIS, poudre de Derris Elliptica vrai, dosant 1 pour 100 de Roténone. Tous les auteurs sont d'accord sur la nécessité de ce dosage, si l'on veut que les poudres roténonées soient vraiment efficaces. En moyenne, on répand 25 à 30 kgr. de Rotéris à l'hectare grâce à l'emploi d'appareils poudreurs spéciaux qui permettent même d'abaisser cette quantité, ce qui n'est d'ailleurs pas à conseiller. Cette technique spéciale peut être instituée avec profit en application sur les vignobles de maturité tardive et tout spécialement sur ceux complantés en raisins de table tardifs.

Nous signalons que, dans aucun cas, les traitements contre la troisième génération ne doivent dispenser de ceux à effectuer contre la première et la deuxième génération ; ceux-ci sont indispensables pour arriver au résultat complet.

P. BALLARD,
Directeur des Services techniques
de la S. P. C. I. V.

LA MOUILLABILITÉ ET L'ADHÉRENCE

La nécessité d'utiliser des bouillies mouillantes est d'ordre général. Si l'on examine le résultat de la pulvérisation d'une bouillie sur les feuilles et les fruits, on constate la présence de gouttes séparées qui, par évaporation, laissent les produits utilisés sous la forme de points ou de taches qui ne recouvrent pas toute la surface traitée.

Qu'est-ce qu'une bouillie mouillante ?

Une bouillie mouillante ne laisse pas sur les végétaux des gouttes séparées qui glissent, elle en recouvre toutes les parties d'une couche liquide continue. Dès que la bouillie mouillante touche la surface végétale, elle s'étale. « Une bouillie mouillante est une bouillie qui, au lieu de rouler sur les organes verts, s'y étale largement, les enrobe, couvrant ainsi d'une couche continue les surfaces vertes avec lesquelles elle est venue en contact » (RAVAZ)

Adhérence. — On sait que l'action des corps utilisés dans les bouillies agricoles se continue tant qu'ils restent sur les végétaux. Cette prolongation d'efficacité est obtenue par l'augmentation de l'adhérence. Il ne faut pas confondre : mouillabilité et adhérence. Le premier permet de répandre intégralement sur toute la surface les produits utilisés, le second permet de maintenir ces produits sur cette surface.

Moyens pour rendre les bouillies mouillantes. — On a proposé de nombreux procédés, dont certains sont nettement à rejeter : addition de caséine, gélatine, raquettes de figuier de barbarie. Nous affirmons que ces corps ne rendent pas les bouillies mouillantes, ils augmentent seulement leur adhérence.

Savons. — Les bouillies au savon retardent la végétation et la maturité des fruits ; il y a formation de grumeaux gras, gluants, rendant l'épandage difficile. Dans les bouillies cupriques ou cupro-arsenicales, la mouillabilité donnée par les savons diminue très vite et n'existe pour ainsi dire plus lors de l'épandage

Produits synthétiques. — Depuis quelques années, on a proposé un grand nombre de ces produits. Leur pouvoir mouillant est quelquefois assez marqué, pas toujours cependant ; quelques remarques sont à faire

a) Quelques-uns de ces corps, à l'état concentré, sont caustiques et, par suite, sont susceptibles de provoquer des brûlures, après dessiccation sur les végétaux (M. BALACHOWSKY : Ligue nationale des ennemis des cultures, 17 novembre 1932

b) Certains de ces produits conservent leur mouillabilité après dessiccation des bouillies sur les végétaux. Il en résulte qu'une pluie, survenant peu après l'épandage, sera rendue mouillante par le produit synthétique et il y aura de ce fait entraînement très grand des corps actifs, mis en réserve sur les surfaces à protéger

c) Signalons également que les bouillies rendues ainsi mouillantes le sont parfois en excès, ce qui est plutôt un défaut qu'une qualité. En effet, pendant l'épandage d'une bouillie vraiment trop mouillante, on constate que cette bouillie coule très vite et ne laisse sur le végétal qu'une quantité insuffisante de produits actifs. De plus, et par suite de l'exagération dans la diminution de la tension superficielle, les corps insolubles, qui constituent les principes actifs des bouillies, tombent rapidement au fond des pulvérisateurs ; d'où, sur le végétal, répartition très inégale.

Adhésol. — Nous avons été les premiers, en 1913, à signaler les moyens permettant de rendre les bouillies mouillantes et adhérentes par l'emploi de certains éléments naturels comme les acides biliaires et l'acide désoxycholique ; ces éléments sont à la base de l'**Adhésol**. Ce procédé constitue bien la méthode de choix. Telle est également l'opinion de M. Raucourt, directeur du laboratoire de phytopharmacie à Versailles (*Congrès de Mâcon*, 16 janvier 1938).

L'**Adhésol** est, de toutes les substances préconisées pour rendre les bouillies mouillantes, la **seule** qui donne des résultats complets.

L'**Adhésol** ne change ni la réaction ni la composition des bouillies dans lesquelles il conserve toujours ses propriétés. Il n'a qu'un but : rendre mouillantes et adhérentes toutes les bouillies, acides, neutres ou alcalines, bouillies bordelaises ou bourguignonnes, bouillies au verdet, bouillies arsenicales, nicotinées, etc... L'**Adhésol** ne donne aucun précipité avec les sels métalliques, son emploi est d'ordre absolument général. Dans aucun cas l'**Adhésol** ne peut être la cause d'accidents végétatifs. L'**Adhésol** est le seul produit **mouillant** qui augmente réellement l'**adhérence**.

Augmentation de l'adhérence. — L'augmentation de l'adhérence sur les végétaux, communiquée par l'**Adhésol** à tous les sels insolubles, a été chiffrée pour la vigne et avec les bouillies cupriques ; les résultats sont les suivants : toutes autres conditions égales, les bouillies à l'**Adhésol** laissent sept fois plus de cuivre sur les feuilles et trente-trois fois plus sur les raisins. La proportion très grande restant sur les raisins ne doit pas surprendre puisque les bouillies non mouillantes ne laissent pour ainsi dire rien (*Progrès agricole*, 1913). Cette particularité est essentielle puisque les bouillies cupriques n'agissent que préventivement et doivent se trouver sur les végétaux avant les attaques des maladies cryptogamiques.

Doses d'emploi. — Il faut tenir compte de la nature du végétal et, pour un même végétal, de l'âge des organes à mouiller. Mais, pour l'**Adhésol**, il y a lieu de remarquer que la dose d'emploi est la même pour les organes verts du plus grand nombre des plantes devant être traitées : vignes, arbres fruitiers d'essences diverses, pommes de terre, betteraves, tomates, etc... Pour des végétaux très difficilement mouillables, le chou par exemple, il suffit d'augmenter la dose pour obtenir la mouillabilité complète.

Critiques des poudres mouillantes. — Ces dernières années, on a quelquefois préconisé l'emploi des mouillants en poudre. **Nous pouvons livrer l'Adhésol en poudre**, mais nous préférons l'emploi des liquides parce que ces derniers sont plus commodes à employer, la dilution est plus rapidement réalisée et ne nécessite pas un long brassage. Les liquides ne risquent pas d'entraîner, dans leur précipitation au fond des récipients, les sels insolubles employés.

Autres applications de l'Adhésol. — **Soufres mouillables**. — Sur les vignes, le soufre peut être rendu mouillable par l'emploi de l'**Adhésol** pour être ajouté aux bouillies cupriques pour lutter en même temps contre l'oïdium et le mildiou. Le mode de préparation est très simple : verser sur le soufre la quantité d'**Adhésol** correspondant au volume de bouillie à obtenir, diluer l'**Adhésol** dans trois à quatre litres d'eau pour un hecto, bien mélanger. La pâte ainsi obtenue sera versée, en agitant légèrement, dans la bouillie cuprique préparée comme d'usage. Le soufre est ainsi rendu mouillable et la bouillie est mouillante. Employer de préférence du soufre sublimé ou ventilé très fin, la dose habituelle est de deux à quatre kilogrammes de soufre par hecto de bouillie.

P. Ballard,
Directeur des Services Techniques
de la S. P. C. I. V., 1, rue Collot.

VARIÉTÉS	DATES du semis	POIDS en kgrs de la semence	SURFACE en hectares	RECOLTE en kgs	RENDEMENT en quintaux à l'hectare	OBSERVATIONS
Gua 113	10 novembre	253	1.82	4.400	24.17	Sur trèfle incarnat et navets.
Gua 113	21, 30 nov., 1er déc.	260	1.91	3.410	18.06	Sur trèfle et orge.
Ardito 45 b	19 novembre	88	0.56	1 240	22.14	Sur trèfle incarnat et navets.
Inversable × Riéti 3''	24 novembre	181	1.31	3.650	27.85	Sur vesces-avoine.
Inversable × Riéti 3''	12-13-14-16 novembre	638	3.91	12.000	30.7	Sur jachère cultivée.
Inversable × Riéti 3'b²	23 novembre	202	1.70	3.750	22.05	Sur trèfle incarnat et navets.
Inversable × Riéti 3'b²	25-26 novembre	332	2.42	5.200	21.48	Sur maïs.
Gentile Rosso × Noé	7-8-10 novembre	791	5 11	10.700	20.93	Sur jachère.
A la ferme de Monlon						
Ardito 41 h	28 octobre	102	0.75	1.220	16.46	Sur avoine.
Ardito 45 a''	29 octobre	106	0.84	1.220	14.52	d°
Gua	14 novembre	183	1.21	2.136	17.65	Sur vesces-avoine.
Ga	17-18 novembre	230	1.35	3.745	27.74	Sur betteraves et maïs fourrage.
Riéti × Villa Glori	17 novembre	70	0.36	750	20.83	d°

agriculteurs, du fait simplement de l'emploi de variétés bien adaptées au climat.

Quelques remarques sont à faire sur ces différents blés *Gua* s'est bien comporté à Thibaut, tandis qu'à Monlon il a été versé par le piétin dès le 24 mai, ce qui explique la diminution de son rendement. *Ardito 45 b* aurait du rendre beaucoup plus sans une attaque de piétin-verse et la présence de Folle-Avoine. *Inversable×Riéti 3"*, très atteint par *P. glumarum*, dans les parcelles de 100 m² et un peu dans celle de quelques ares, a conservé, dans les deux champs où il se trouvait, notamment sur jachère, sa résistance à la Rouille jaune; quant à *Inversable×Riéti 3' b²*, il a présenté lui aussi beaucoup moins de Rouille jaune en grande culture que dans les parcelles de multiplication; ces différences d'attitude vis-à-vis de ce parasite sont dues, à notre avis, à l'influence de la culture précédente; sur Trèfle, qui a enrichi le sol en azote, prédisposition à une certaine sensibilité; ceci montre une fois de plus que la résistance aux Rouilles n'est que relative et valable dans des conditions déterminées, variable même dans la même région, à plus forte raison dans des régions différentes. *Gentile Rosso × Noé*, malgré une attaque presque généralisée de piétin-verse, qui l'a couché dès le début de juin, a fourni, cependant, un rendement de 20 93 quintaux métriques.

Ardito 41 h et Ardito 43 a", magnifiques, ont été versés par le piétin dès le début de juin, ce qui explique leur faible rendement. En plus des conditions météorologiques très favorables, par suite de la douceur de l'hiver, à l'infection par ce parasite, il faut ajouter le semis fait de trop bonne heure, surtout pour *Ardito 41 h* variété très précoce, et après avoine. *Riéti× Villa Glori* a bien montré l'influence de la culture précédente sur le développement des parasites : la partie sur maïs-fourrage, magnifique, beaucoup plus belle que celle sur betterave, a été complètement versée par le piétin, tandis que l'autre est restée debout. *G'* a été lui aussi versé sur places par le piétin comme *Riéti× Villa Glori*. Nous avons fait depuis longtemps des réserves sur l'adaptation de *G'* aux conditions de notre région; malgré le rendement suffisant qu'il nous a généralement donné, parce que nous le réservions aux terres fraîches et plus fertiles de Monlon, nous abandonnerons sa culture pour son poids spécifique assez bas, ne dépassant généralement pas 75-76, comparativement aux autres blés que nous cultivons, et son grain trop tendre, se cassant facilement au battage et se laissant très vite attaquer par le charançon.

En 1937, comme en 1936, le Conseil général de la Haute-Garonne a bien voulu nous faciliter la vente de nos blés comme semence aux agriculteurs du département : qu'il soit remercié ici, ainsi que M. le Préfet de la Haute-Garonne, pour l'aide apportée à l'Institut en même temps que pour la vulgarisation des variétés ayant fait l'objet de nos longues études.

G. NICOLAS,
Professeur à la Faculté des Sciences,
Directeur de l'Institut Agricole
de Toulouse.

G. CHALAUD,
Maître de conférences
à la Faculté des Sciences
de Nancy.

LA SEMAINE AGRICOLE DE LA FOIRE DE LYON

19-22 Mars 1938

A l'occasion de la Foire, une semaine agricole avait été organisée à Lyon. Nous ne saurions trop souligner l'intérêt de ces manifestations régionales, et l'Exposition des machines agricoles réalisée dans la cité rhodanienne mérite mieux qu'une mention banale.

Le Salon de la Machine Agricole de Paris a, évidemment, le caractère d'une Exposition nationale ; mais, qu'on le veuille ou non, cette Exposition tend de plus en plus à être une démonstration agricole qui intéresse spécialement la clientèle normale de la Capitale, c'est-à-dire les agriculteurs des grandes régions productrices du Nord, de l'Aisne, de la Brie, de la Beauce. Il n'est pas douteux que le Salon de Paris doit être complété par des manifestations régionales, par des exhibitions de matériels spécialement adaptés aux conditions de production de chaque contrée. Et à ce point de vue, indiscutablement, la Semaine de **Lyon** apparait comme le modèle du genre.

Félicitons d'abord, sans réserves, les organisateurs, d'avoir prévu un terrain d'accès particulièrement facile : les stands, en effet, étaient groupés dans deux parcs installés sur le cours qui fait face à la gare de Perrache. A la descente même du train, les visiteurs trouvaient l'Exposition des machines agricoles, sans déplacement onéreux et sans la moindre perte de temps.

Il n'est pas douteux qu'en dépit des efforts des organisateurs, la manifestation lyonnaise n'avait pas un caractère international ni même national; mais ceci est mieux et, à notre point de vue, infiniment plus utile, elle avait un caractère **régional** très accentué et très remarquable. Et ce caractère régional justement permettait de juger, d'une part, les exigences des producteurs agricoles de l'Est et du Sud-Est, en ce qui concerne le matériel agricole, et, d'autre part, de constater les progrès des réalisations offertes par la construction et plus particulièrement par la construction régionale mieux adaptée, d'ailleurs, pour satisfaire les besoins des agriculteurs voisins, qui sont tout naturellement ses clients habituels.

Nous nous bornerons à donner ci-dessous, et au hasard de la plume, quelques unes de nos observations et impressions, en soulignant les tendances qui se faisaient jour.

1° La plupart des machines présentées étaient destinées, non point à la très grande culture, mais à ce que nous appellerons la culture artisanale, c'est-à-dire au domaine exploité directement par une seule famille, parfois avec le concours, généralement temporaire, d'un très petit nombre d'ouvriers.

2° L'adaptation des moteurs inanimés à tous les usages se généralise. En moteurs fixes : le moteur électrique; en moteurs mobiles : le moteur à explosion ou à huile lourde.

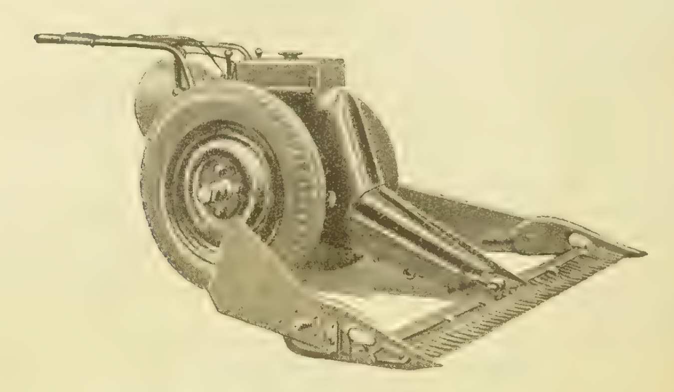
Pour le moteur électrique, des dispositifs réducteurs de vitesse ont été prévus afin de permettre la commande directe des machines à régimes très lents.

En ce qui concerne les moteurs à explosion, on a prévu des dispositifs standard qui peuvent être montés sur différentes machines, soit fixes, soit

mobiles, pour faciliter leurs conditions de fonctionnement, pour les actionner aisément.

3° En particulier, un très gros effort a été fait pour utiliser des moteurs sur les différentes machines de récoltes.

Nous avons été un peu étonnés, disons-le, de trouver quantité de faucheuses automobiles à côté desquelles figuraient d'ailleurs, bon nombre de faucheuses à moteur, les secondes se distinguant des premières en ce que leur moteur est simplement utilisé pour la commande des organes de coupe, alors que dans les faucheuses automobiles, le moteur assure le déplacement propre de la faucheuse. Il n'est pas douteux qu'il s'agit là d'une réalisation très



Moto-faucheuse légère à lame poussée.

facile, car la coupe ou le déplacement de la faucheuse ne nécessite qu'une faible puissance et ne se heurte, en définitive, à aucune difficulté sérieuse Signalons, en passant, des faucheuses du type brouette qui sont constituées par le montage d'une lame en avant d'un petit avant-train moteur. L'ensemble est poussé dans la récolte par les roues motrices ; la direction est assurée par un conducteur qui tient les mancherons de l'avant-train. Nous préférons à cette solution, pénible pour l'ouvrier, le dispositif courant de la machine à siège.

A côté des faucheuses, beaucoup de lieuses à moteur, en général destinées à être remorquées par des tracteurs, le moteur indépendant intervenant seulement pour la commande des pièces coupeuses et des organes de liage. Cette commande peut, par ailleurs, être assurée par un dispositif de prise de force actionnée directement par le moteur du tracteur ; mais le but essentiel, évidemment, est de séparer l'effort de traction du travail de récolte, ce qui permet la circulation beaucoup plus aisée des machines dans les champs à moissonner, quel que soit l'état du terrain (1).

4° Et, avant de quitter les machines de récolte, signalons la tendance très nette à la suppression du bois. On fait des lieuses entièrement métal-

(1) Nous reviendrons sur cette question de la motorisation de la récolte dans un prochain article.

liques, afin d'éviter les détériorations, les ruptures et la mauvaise conservation.

En ce qui concerne les bielles, on conserve tout de même la bielle en bois, mais on l'arme très fortement, de manière à réduire les chances de rupture.

A côté des lieuses métalliques, beaucoup de batteuses entièrement métalliques elles-mêmes. Bien entendu, c'est la petite batteuse pour l'exploitation artisanale qui a le plus de vogue. Les petites machines se vendent, alors que les gros matériels paraissent délaissés.

5° C'est indiscutablement sur le matériel de récolte qu'ont porté les perfectionnements récents. Et ceci, sans doute, parce que justement le matériel de récolte exige le maximum de main-d'œuvre : perfectionnements généraux, comme ceux que nous avons précédemment signalés ; parfois aussi, petits perfectionnements de détails, comme celui qui consiste à améliorer les conditions de fonctionnement en réduisant les frottements ; montages sur roulements à billes, à rouleaux ou à aiguilles ; adaptation de carters à bains d'huile pour les principaux engrenages, tant sur les faucheuses que sur les lieuses. Et une grande marque présentait, à nouveau, sa démonstration classique : un ventilateur électrique projetant un courant d'air sur une petite hélice calée sur le plateau manivelle d'une faucheuse, et assurant, par l'action de ce simple courant d'air, l'entraînement du mécanisme tout entier : engrenage transmission, bielle, barre coupeuse, sans la moindre liaison avec le moteur électrique, avec comme légende : « Cette faucheuse est bien la plus douce puisqu'un soufffe suffit à l'animer... ».

6° Beaucoup d'appareils pour le traitement des arbres fruitiers.

Nous nous excusons de nous répéter, mais il était normal, qu'à proximité des grands vergers de la vallée du Rhône, on trouvât un grand nombre de pulvérisateurs à haute pression qui permettent d'asperger entièrement les arbres, et d'atteindre même les cimes les plus élevées.

7° Le montage sur pneus se généralise, mais il ne faut cependant pas exagérer, et, quels que soient les avantages du pneu, il ne peut se justifier que par un nombre d'heures d'utilisation annuelle suffisamment élevé. Le caoutchouc se conserve mal ; par là même, des pneus montés sur lieuses et ne servant que quelques jours par an, seront d'un amortissement fort onéreux, car il ne faut pas compter sur les agriculteurs pour assurer la bonne conservation d'une machine, quelle qu'elle soit... ».

8° Il n'y avait sans doute pas, à **Lyon**, beaucoup de matériel viticole, mais enfin, tout de même, il y avait un certain nombre de machines intéressantes pour les vignerons, plus spécialement destinées, sans doute, à ceux du Beaujolais, de l'Isère ou de la vallée du Rhône.

D'abord, de petits tracteurs vignerons, des avant-trains moteurs bien équipés, bien présentés et dont un certain nombre ont déjà fait leurs preuves : petits avant-trains avec moteurs de 5 à 10 chevaux qui ont certainement leur place dans des milliers d'exploitations viticoles ou de culture mixte de notre pays.

9° A côté du petit tracteur vigneron, des moto-treuils vignerons, conception qui nous vient de Suisse, conception que nous avons soulignée dans une étude parue l'an dernier dans ces colonnes mêmes, et dont tout l'avantage réside dans la réduction du travail imposé à la main-d'œuvre. A titre indicatif, le prix de ces moto-treuils oscille entre 5 et 10 mille francs. Ce sont,

indiscutablement, des moteurs appelés à rendre, dans les diverses exploitations, les plus grands services.

10° Quelques pressoirs pour la petite propriété : pas de dispositifs sensationnels, sans doute, mais, par contre, différents types de petits verins hydrauliques présentés par divers constructeurs. C'est encore là un appareil de culture artisanale, réalisé à un prix abordable, de l'ordre de grandeur de 6.000 francs, et qui est susceptible de rendre aussi de grands services en permettant d'équiper des machines de force moyenne selon les principes d'équipement des matériels les plus puissants.

11° On voit apparaître quelques broyeurs à tous usages ; broyeurs de paille ou de luzerne, qui sont sans doute appelés à jouer un rôle important dans l'alimentation du bétail.

12° Beaucoup d'appareils de levage, de manutention. Là, encore, on cherche à utiliser les moteurs électriques ou à explosion, pour diminuer la peine des ouvriers et pour permettre aussi de travailler plus rapidement.

Telles sont, dans leur brièveté et leur simplicité, les quelques observations qui nous ont été suggérées par notre visite à la Semaine agricole de la Foire de Lyon. En soulignant encore l'intérêt de cette manifestation, qu'il nous soit permis de remercier aussi les organisateurs pour l'amabilité de l'accueil qui nous a été réservé.

D'autres manifestations régionales sont heureusement prévues. En terminant, nous affirmons encore combien ces visites peuvent être instructives pour tous les producteurs de la région intéressée qui, en face des difficultés croissantes de main-d'œuvre, doivent obligatoirement se tourner vers les solutions mécaniques. Et il n'est pas douteux que le machinisme agricole, avec l'amélioration de l'équipement mécanique des exploitations, doit réaliser rapidement, en France, les grands progrès indispensables pour maintenir la production agricole à la parité de ses concurrents étrangers, en tous cas, de celle des pays voisins.

Ch. Clarou,
Professeur de Génie rural
à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

QUESTIONS DIVERSES

La laine de Corning en floriculture

La laine Corning laine de verre fabriquée et vendue en France sous le nom « Laine Isover » par la Société nouvelle de la Soie de Verre, 13, rue des Saussaies, Paris VIIIe., employée comme couche protectrice, l'un des plus nouveaux produits des recherches en verre, est faite de matériaux très affinés dans un four de verrerie ordinaire Fondus à une température de 1 370° C environ, ils sont complètement inorganiques, à l'abri de la vermine et ne sont pas susceptibles de se détériorer d'une façon appréciable avec le temps.

Ces fibres sont feutrées en une masse élastique, souple et légère : 1 kgs au m². Elles sont faciles à manipuler et quand elles sont employées comme couche protectrice, elles n'écrasent pas le feuillage mais l'entourent seulement, assurant la plus grande protection contre l'hiver.

Il n'est pas besoin de cadres pour maintenir la laine en place. Quelques piquets sur le côté permettent au jardinier de recouvrir rapidement les

parterres de laine et de l'y maintenir. Au printemps les bandes de laine de 6 mètres peuvent être enroulées et mises de côté jusqu'au prochain automne.

Les expériences aux jardins d'essais de floriculture et d'horticulture de Cornell, indiquent que cette nouvelle laine est supérieure à tous les autres produits destinés à cet emploi et qui ont déjà été essayés. Quelques extraits de leur rapport expliqueront leurs méthodes d'essais et les résultats obtenus.

Extraits du résumé des expériences faites à Cornell University avec différents matériaux destinés à recouvrir les plantes en hiver

« Les plantes employées pour ces expériences furent semées en retard, vers juillet 1936 et elles étaient rendues par ce fait assez sensibles aux rigueurs de l'hiver.

Les plantes furent mises en place tardivement, les parterres n'ayant pas été disponibles plus tôt et, par conséquent, elles n'avaient pas très bien repris lorsque les gelés arrivèrent.

La terre des jardins d'essais de Cornell et des couches employées pour cette expérience gonfle par suite de l'action de la gelée.

Les plantes des couches 9, 10, 11 et 12 (à savoir : 1 témoin, 50 mm. de laine ; 1 témoin, 100 mm. de laine de verre) se trouvèrent dans une terre légèrement plus lourde qui se gonfla plus que dans les autres 8 couches.

Par suite des conditions mentionnées ci-dessus on doit attacher plus d'importance à l'état des plantes qui restent qu'au pourcentage de celles qui survivent. Néanmoins, ce pourcentage fait ressortir une différence appréciable entre les résultats des couches qui ont été recouvertes et celles qui ne l'ont pas été.

Les plantes protégées par une couche de laine de verre se développent dans un état nettement meilleur que celui des plantes de n'importe quelle autre couche. Les plantes étaient plus grandes, sans feuilles mortes, ni parties pourries et d'une saine couleur verte. Il semble que ce bel état des plantes est dû au fait que la lumière pénètre à travers la fibre de verre et permet aux plantes d'accomplir en partie les phénomènes de photosynthèse et, pour le moins, leur permet de conserver toute leur chlorophylle.

L'état du sol sous les couches de fibre de verre et de fibre de bois était entièrement différent de celui du sol sous les autres couches. Le sol restait léger et facile à travailler par tous les temps, ne devenant jamais trop humide si ce n'est juste avant qu'on enlève les matelas, moment à partir duquel de nombreuses pluies saturèrent tous les terrains et les rendirent humides. La terre sous les autres matelas demeura humide durant tout l'hiver. L'état duveteux et perméable de la fibre de verre et de la fibre de bois permirent probablement l'évaporation de l'excès d'humidité.

La température du sol sous les couches demeure presque toujours constante tandis que celle des sols qui sont protégés par les autres produits varie suivant les conditions atmosphériques.

La température du sol sous la ouate de verre était d'environ + 2°5 c. Elle n'était pas aussi élevée que sous les matelas de sarrazin, de paille, d'avoine, de fumier ; la haute température dans ces cas était probablement due à la décomposition des matières organiques. La température du sol était d'environ la même que sous le matelas de fibre de bois et plus élevée que celle du sol sous le matelas de canne à sucre.

Les températures du sol s'élèvent toutes quand une couche de neige couvre les matelas.

Il ne se produisit de gonflement sous aucun des matelas et le sol n'y gela pas.

La neige serait une des meilleures couvertures si elle demeurait sur le sol durant tout l'hiver. Elle permet le passage de la lumière, ce qui est important pour permettre aux plantes de garder leurs feuilles vertes durant tout l'hiver.

Dans beaucoup de ses propriétés la fibre de verre ressemble à la neige.

Les matelas furent enlevés le 12 avril et furent placés sur des plates-bandes d'herbe situées entre les couches. Quand les matelas furent enlevés de ces plates bandes quelques jours plus tard, on nota que l'herbe avait

jauni sur tous les emplacements sauf sur l'emplacement qui était recouvert de fibre de verre. Cet emplacement ne présentait presque aucune différence avec l'herbe d'alentour. Ceci démontre à nouveau qu'il passe suffisamment de lumière au travers de la fibre de verre pour permettre un courant normal de chlorophylle dans les plantes recouvertes par cette matière

La fibre de verre employée en hiver comme matelas sur plusieurs espèces de primulacées vivaces donne une excellente protection sauvant près de 100 o/o des plantes.

La fibre de verre employée comme matelas sur des campanules et des digitales donna de très bons résultats. Sous d'autres couvertures le sol était très humide et de nombreuses feuilles intérieures pourrissaient La terre, sous la fibre de verre, n'était pas humide à ce point et il n'y avait pas de feuilles pourries La lumière passant au travers de la fibre permettait aux plantes de rester bien vertes tandis que celles placées sous les autres matelas étaient très jaunes.

Des pensées mises en place en automne 1936 dans un endroit exposé furent traitées de la façon suivante :

Un parterre non recouvert, un autre recouvert avec de la paille d'avoine, et un autre avec de la fibre de verre. La perte des plantes dans le parterre non couvert fut très élevée. Les plantes recouvertes résistèrent à l'hiver dans une proportion de 100 o/o. Les plantes recouvertes avec de la paille d'avoine devinrent jaune et perdirent la plupart de leurs feuilles inférieures avant de repartir d'une façon vigoureuse ; les plantes recouvertes avec de la fibre de verre demeurèrent en très bon état ; elles ne perdirent pas de feuilles et repartirent vigoureusement sans période transitoire apparente ».

Comparaisons entre les états des plantes au printemps basées sur le fait que la meilleure couche est cotée 100

Fibre de verre	100
Paille d'avoine	80
Paille de sarrazin	75
Fumier	75
Canne à sucre	75
Fibre de bois	70
Témoins	65

Résumé des avantages contrôlés de la « laine de Corning » utilisée comme couche protectrice

1. Permet le passage de la lumière — les plantes restant vertes.
2. Permet l'évaporation de l'excès d'humidité — la terre restant dans de bonnes conditions physiques.
3. Excellente protection. Taux des essais : fibre de verre : 100 ; autres couches protectrices 60-80.
4. Maintient le sol à une température constante — les fluctuations sont désastreuses pour la vie des plantes.
5. Est stérile — n'introduit aucune mauvaise graine comme le font le fumier et la paille.
6. Les plantes recouvertes de verre repartent mieux au printemps et plus tôt.
7. Très facile à poser et à enlever. N'abîme pas les plantes.
8. Peut être enroulée et mise de côté.

Autres emplois dans la floriculture de la fibre de verre de Corning

On doit rappeler que ceci est seulement une des nombreuses applications possibles des produits en fibre de Corning dans le domaine de l'agriculture. Il y a plus d'un an les spécialistes d'orchidées découvrirent que la fibre de verre était une substance très favorable aux racines de ces plantes. A présent un fleuriste connu à prouvé que les oignons peuvent pousser plus rapidement et mieux dans une des fibres de Corning que dans du gravier ou de la mousse et ce qui est plus étonnant, des variétés d'oignons qui n'avaient auparavant jamais pu pousser dans le gravier ont fleuri rapidement dans ces fibres de verre.

Ceci permettra à l'amateur de fleurs de faire pousser presque n'importe quelle sorte de plante dans un délai d environ un mois, simplement en plaçant un oignon dans de la fibre de verre de Corning et en lui donnant les soins habituels

La conservation des dahlias a été pendant longtemps un problème pour les jardiniers, grands et petits Durant l'hiver les oignons de dahlias peuvent être avantageusement tenus dans la laine La laine de Corning est une des meilleures substances connues pour cet emploi. La détérioration est réduite au minimum et les oignons sont dans d'excellentes conditions pour être plantés au printemps.

Les arbres et les buissons peuvent être protégés des insectes et des animaux en entourant leur pied avec de la fibre de verre.

Ceci ne représente que quelques-unes des applicatious de la fibre de verre Corning en agriculture. Beaucoup d'autres se développeront sûrement au fur et à mesure que son emploi se généralisera.

Le Congrès d'Alger

Ainsi que nous l'avions annoncé, c'est le dimanche 10 avril que s'est réuni à Alger le 32e Congrès de la Fédération des Associations viticoles d'Algérie.

Sur l'initiative de M. Barthe, il avait été décidé que les Associations représentées auraient à se prononcer sur l'adaptation de la législation viticole à l'évolution de la conjoncture économique.

Le Congrès a inauguré ses travaux en présence de 72 délégués représentant 22 Associations ou syndicats viticoles métropolitains ou algériens.

Dès l'ouverture, M Sicard président des vignerons d'Oranie, donne lecture de la motion suivante qui est adoptée à l'unanimité. « La Fédération des associations viticoles de France et d'Algérie, avant de commencer ses travaux, tient à affirmer la confiance de la viticulture nationale au statut viticole qui en dépit de déficiences indéniables et fatales, lui a rendu des services certains. Toutefois, forte de l'expérience de plusieurs années, elle demande instamment que cette charte subisse avant les prochaines vendanges des modifications qui, respectant les trois termes : assainissement, financement, échelonnement, rendront le fonctionnement à la fois plus souple et plus efficace et garantiront instamment :

1° L'assainissement effectif du marché, quelle que soit son importance en récolte.

2° L'approvisionnement exclusif des marchés par les vins d'excellente qualité.

3° A l'unanimité elle déclare qu'elle accepte d'avance toutes les mesures ayant pour but d'assurer l'un et l'autre de ces résultats.

Sur proposition de M Roze, du Centre-Ouest, la motion est ainsi complétée : « Et fait confiance au président Barthe pour continuer à défendre avec son énergie coutumière devant le Parlement et dans les Conseils du Gouvernement, les intérêts de la viticulture française ».

M. Barthe prend alors la parole et s'élève tout d'abord contre le manque de discipline de certains viticulteurs — qui vendent leur récolte à un prix inférieur à celui auquel ils pourraient prétendre en attendant — grâce aux avances dont ils peuvent bénéficier — l'heure de la libération au prix mini-

mum attaché à chaque tranche et qui de ce fait retardent, au détriment de la collectivité, la mise en application de l'article 8.

Le Président insiste ensuite sur la nécessité de répartir les charges du statut viticole sur un plus grand nombre de vignerons et par l'interdiction absolue de nouvelles plantations de stabiliser le vignoble à sa surface actuelle.

Le Président indique ensuite que les arrachages facultatifs ont entraîné des exonérations abusives et de nature à compromettre l'assainissement : la mesure trop libérale — dispense de fourniture d'alcool vinique qui en résulte devra être abrogée.

Les fraudes de toutes espèces devront être poursuivies et réprimées : la législation sur les vins provenant de cépages interdits sévèrement appliquée.

En terminant son exposé, M. Barthe souhaite que du Congrès sorte enfin l'accord entre toutes les régions.

(*A suivre*). P. D.

PARTIE OFFICIELLE

Distillation obligatoire

Circulaire aux Directeurs des Contributions indirectes
(N° 2409 du 4 avril)

Le décret du 23 décembre dernier a prescrit la distillation obligatoire d'une fraction de la récolte de 1937 et imposé des fournitures d'alcool aux producteurs de plus de 400 hectolitres de vin. Dans son article 2, § 2, il permet aux récoltants de se libérer en faisant imputer sur la partie de leurs prestations devant être réglée obligatoirement en alcools de vin, des alcools de même nature livrés au titre du contingent de la campagne en cours. L'imputation est, toutefois, subordonnée à la livraison des alcools avant le 1er avril 1938.

L'expression « livraison des alcools » ne doit pas être prise dans son sens littéral, qui exigerait la remise effective des marchandises à un entrepôt d'Etat. Pour de multiples considérations, en effet, les alcools ne sont pas livrés au jour le jour, mais périodiquement, par chargements complets. Dans certains cas, ils demeurent même sur place, à la disposition de distillateurs agréés comme intermédiaires vendeurs, par la Direction du Service des Alcools.

Au cas particulier, il sera satisfait au vœu de la réglementation, quand les alcools auront été produits avant le 1er avril courant. C'est ainsi qu'il convient d'interpréter les dispositions du décret.

Messieurs les Directeurs sont priés de bien vouloir adresser au service des instructions en ce sens et l'inviter à faire figurer, désormais, sur les bordereaux de livraison d'alcools de vin destinés au contingent, l'une des deux mentions suivantes : « alcools produits avant le 1er avril 1938 » ou « alcools produits depuis le 1er avril 1938 ». Cette dernière catégorie d'alcools ne pourra plus être imputée sur les prestations de la campagne en cours.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI.

Gard. — **Nîmes**, 11 avril. — 8°5 à 11°, 17 à 14 fr.; costières, 11° et au-dessus, 15,00 à 13 fr. 50; vin de café, 17 à 16 fr.; blanc et rosé, 16 à 15 fr., moyenne des 10 degrés 5, 15 fr. 25.

Alès, 8 avril — Vins rouge aramon, 8°5 à 10°, 16,50 à 15 fr. 25; vins rouge coteaux, 10° à 11°, 15,25 à 14 fr. 50.

Hérault. — **Montpellier**, 12 avril. — Rouge, 9° à 12°, 16,75 à 14 fr. Moyenne, 10°5, 15 fr. 25; vins rosés et blancs, incotés.

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Les dégât, très considérables occasionnés par la gelée en de nombreux endroits, tournent au désastre. A l'heure où nous écrivons ces lignes, le froid continue les pertes fort élevées et qu'il est encore impossible de chiffrer peuvent encore s'accroître.

En présence d'une telle situation, de nombreux vignerons ont fermé les portes de leurs caves et ne sont plus vendeurs.

Sète, 6 avril. — Vins de pays, vin rouge, 14,00 à 16 fr. 75; rosé, 14,00 à 16 fr. 75; blanc, 15.25 à 17 fr.

Vins d'Algérie: rouge, 14,75 à 15 fr. 75, rosé, 15 à 16 fr.; blanc, 16 à 17 fr.

Béziers, 8 avril. — Vins rouges, 9°5 à 11°5, 16,50 à 14 fr. 00; 8 500 hl. 10°5 de 14.75 à 15 fr. 50 le degré, sur lesquels 2.900 hl. ont été payés 15 fr. 50 le degré; rosés, 14,25 blancs, 11°5, 12°, 14 fr. 50 le degré.

Affaires traitées courant de la semaine: Portiragnes, 600 hectos, 11°4, 160 fr. libre; Alignan-du-Vent, 260 hectos, 10°7, 160 fr. libre; Sérignan, 200 hectos, 10°8, 159 fr., libre, Thézan-les-Béziers, 600 hectos, 10°1, 156 fr., libre; Maraussan, 420 hectos, 11°1, 162 fr., libre; Saint-Géniès-le-Bas, 140 hectos, 10°2, 160 fr., libre; Causses-et-Veyran, 400 hectos, 11°4, 160 f., non libre; Bassan, 240 hectos, 9°8, 152 fr., non libre.

Olonzac, 10 avril. — 13,75 à 15 fr. 75 le degré avec appellation d'origine minervois.

Saint-Chinian, 10 avril. — Vins rouges, 14,25 à 16 fr. 50 le degré.

Aude. — **Carcassonne**, 11 avril. — 10°5 à 12°, 15 fr.; rouge, 9° à 10°, 16,50 à 15 fr. 50.

Narbonne, 7 avril. — 9° à 12°, 16,50 à 15 fr. 75; moyenne des 10°5, 15 fr. 25.

Lézignan, 6 avril. — Minervois et Corbières: 10° à 12°, 15,50 à 13 fr. 50.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan**, 9 avril. Chambre de commerce: vins rouges, de 9°5 à 12°, de 16 à 13 fr. 50. Moyenne des 10°5, 15 fr. 10.

SUD-OUEST.

Dordogne. — **Bergerac**. — Les cours ne présentent, sur ceux de la cotation du 19 mars, aucun changement particulier: rouges 145 le degré tonneau. Blancs de Bergerac, 140 fr. pour les 11 degrés.

Monbazillac: 145 le degré tonneau.

EST.

BEAUJOLAIS-MACONNAIS. — Vins rouges: Mâconnais, la pièce, 550 à 600; Mâconnais, 1res côtes, 600 à 650; Beaujolais, 2e choix 650 à 750; Beaujolais 1er choix, 800 à 900; Fleurie, 1er choix, 1.000 à 1.200.

Vins blancs: Mâconnais, 2e choix, 750 à 800; Mâconnais, 1res côtes, 800 à 950.

Eau de vie: Base 52°, l'hecto, 500 à 550.

La pièce, ou l'hecto, nus à la propriété, courtage, mise en gare et tous frais en sus.

CENTRE.

Loiret. — **Orléans**, 2 avril 1938. — Vin rouge du pays. Gris Meunier, suivant crus, la pièce nue, 500 à 550; Vin blanc de Sologne, la pièce nue, 400 à 475; Vin blanc de Blois, la pièce nue, de 228 litres, 400 à 475.

Vins pris à la propriété tous frais en sus.

ALGÉRIE.

Alger, 8 avril. — Vin 10°, 133 à 135 fr.; 11°, 133 à 135 fr.; 12°, 133 à 140 fr.; 12° à 13°, 138 fr.

TOURTEAUX

Tourteaux de coprah supérieur mai-juin, 124; tourteaux de coprah 1/2 blanc, livraison mai juin, 129; tourteaux de coprah ceylan, disponible, manque; tourteaux de coprah cochin, disponible, 148; tourteaux d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 123; tourteaux de palmistes, 99.

Ces prix s'entendent aux 100 kilos franco gare ou quai Marseille.

ENGRAIS AZOTÉS

Aux 100 kilogr. par 10 tonnes, départ usines ou ports.

Sulfate d'ammoniaque: (20,40 o/o) d'azote ammoniacal, 112,50 à 116,50.

Cianamide de chaux: granulée (20 o/o d'azote ammoniacal en fûts métalliques réglés à 75 kilos, 121 50 à 124,50

Nitrate de chaux (13 o/o, d'azote nitrique), 102,50 à 105.50; 15,5 o/o d'azote, franco, suivant les destinations, 19,50 à 112,50.

Nitrate de soude: synthétique (16 o/o, azote nitrique), 113,50 à 110.

Ammonitrates, ammonitre, calconitre, nitrammo, 103,50 à 105,50.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE du dimanche 4 au samedi 10 avril 1938

	TEMPERATURE				PLUIE		TEMPERATURE				PLUIE	
	1938		1937		1938	1937	1938		1937		1938	1937
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill
	Tours						**Reims**					
Dimanche	19.	6	15.	5.		3.	18.	7.	14.	1.		
Lundi	13.	—3.	11.		trac.	trac.	12.	—1.	11.	3.	trac.	4.
Mardi	13.	—1.	9.	0.		3.	11.	—2.	6.	0		
Mercredi	13.	7.	6.	—1.		trac.	13.	8.	11.	8.		2.
Jeudi	14.	9.	7.	0.			14.	7.	13.	5.		3.
Vendredi	18.	6.	11.	7.		7.	17.	6.	11.	5.		10
Samedi	17.	2.	9.	—1.		trac.	12.	—1.	11.	1.		
Total					trac.	»					2.0	»
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche	27.	6.	13.	1.		8.	24.	7.	12.	4.		4.
Lundi	14.	1.	15.	3.	1.		14.	1.	16.	2.	2.	
Mardi	14.	—2.	15.	9.			8.	1.	17	7		
Mercredi	14.	—2.	16.	10.			11.	3.	17.	8.		trac.
Jeudi	16.	1.	18.	10.		trac.	11.	2.	18.	8.		
Vendredi	17.	3.	16.	8.			13.	8.	18.	3.		
Samedi	17.	4.	26.	11.		7.	11.	1.	20.	11.		2.
Total					1.0	»					2.0	»
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	23.	1.	14.	7.		trac.	22.	6.	11.	5.		1.
Lundi	10.	1.	13.	1.	7.		19.	2.	13.	5	trac.	
Mardi	8.	—4.	14.	6.			11.	1.	17.	8.		
Mercredi	12.	—4.	14.	7.		1.	12.	2.	17.	8.		1.
Jeudi	13.	2.	19.	9.			14.	3.	19.	7.		
Vendredi	13.	2.	16.	4.			17.	4.	16.	4.		
Samedi	17.	—2.	25.				17.	1.	22.			
Total					7.0	»					5 0	»
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	23.	6.	14.	10.		5.	15.	12.	12.	5.		2.
Lundi	14.	2.	14.	4.	trac.		18.	7.	17.	9.		
Mardi	14.	—1.	12.	10			18.	6.	17.	9.		
Mercredi	15.	—2.	17.	9.		trac.	17.	3.	18.	11.		
Jeudi	16.	1.	21.	7.			15.	3.	20.	8.		
Vendredi	18.	1.	21.	9.			22.	7.	21.	6.		
Samedi	23.	7.	24.	10.		4.	21.	8.	19.	11.		
Total					trac.	»					65.0	»
	Toulouse						**Alger**					
Dimanche	25.	9.	14.	8.		2.			»	»		
Lundi	13.	1.	14.	2.					»	»		
Mardi	14.	—1.	15.	9.					19.1	14.9		
Mercredi	14.	2.	16.	7.		trac.			19.8	12.5		
Jeudi	16.	3.	19.	9.					21.5	13.2		
Vendredi	19.	3.	19.	7.					24.1	16.2		
Samedi	22.	3.		12.					23.2	19.5		
Total					6.0	»					»	»
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche	22.	11.	18.	9.		trac.	20.9	10.1	16.8	[illegible]		trac.
Lundi	20.	9.	18.	6.			23 2	5.6	17.3	4.5		0.0
Mardi	17.	4.	17	9.			17.5	4 0	17.4	10.1		0.0
Mercredi	18.	7.	18.	10.		trac.	18.4	5.5	19.8	11.5		0 0
Jeudi	19.	12.	25.	15.			20 3	6.9	24.1	12.2		0 0
Vendredi	23.	9.	24.	9.			22.6	5.1	23.1	6.8		0.0
Samedi	27.	8.		10.			25.2	6.0	18.1	12.3		0.0
Total					11.0	»					11.5	213.2

Observations. — Printemps

Exposition de Marseille 1922. Exposition Pasteur, Strasbourg 1923
Hors Concours, Membre du Jury.

Viticulteurs et Négociants, Ne gardez en cave et n'expédiez que **des vins clairs et de bonne tenue.**

LA SANTÉ DES VINS

est assurée par le

Conservateur Jacquemin

(Citro-Tannin sulfureux) pour vins (blancs, rouges et rosés)

Tannin à l'alcool, 2 % acide citrique, 8 à 9 % anhydride sulfureux, en volume.

PRODUIT UNIQUE
SIMPLICITÉ D'EMPLOI
RÉSULTAT CERTAIN

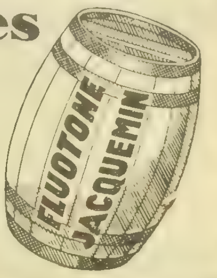
EMPLOI LÉGAL. — Ce produit est garanti sans MÉTABISULFITE ou bisulfites alcalins, ni base minérale.

Plus de PIQURES, Plus de CASSES ni de Vins MALADES.

La santé des futailles

est assurée par le

Fluotone Jacquemin.



Il rend utilisables les plus mauvais fûts.

IL NETTOIE, DÉROUGIT, STÉRILISE, DÉMOISIT, DÉPIQUE.

Il affranchit les fûts neufs du goût de bois.

Demander notice et renseignements gratuits à :

Institut de Recherches Scientifiques.

G. JACQUEMIN à **Malzéville** (Meurthe-et-Moselle)

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

200 gr. Soufre total par litre

Anticryptogamique - Insecticide - Mouillant

30 ANNÉES DE SUCCÈS — Des milliers d'attestations
contre Oïdium, Mildiou, Acariose, Court-Noué, Insectes
et son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

35 gr. Arsenic et 150 gr. Soufre total par litre

contre Cochylis, Eudémis, Pyrale.

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable

Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout — NOTICES FRANCO

Institut Œnologique de Champagne — Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue St-Jean. - P. GAUGAIN, Directeur. — Agents-Dépositaires : M. FAFUR, à Cuxac-d'Aude (Aude). — M. C. TRONCHE, Agent général, à St-Denis-Martel (Lot).
et dans les principaux centres viticoles.

FLUOSILICATE DE BARYUM

Marque « MOULIN »

Insecticide puissant et efficace

contre les insectes de la vigne, des arbres fruitiers, des légumes, etc...

Fabricant ; **Cooperatieve Superfosfaatfabriek, VLAARDINGEN (Holl.)**

Représentant pour la France :

Léon FREYMANN — 96, rue Lafayette - PARIS (Xe)

LA SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

(RÉGION DU SUD-OUEST)

—

XIe Concours régional agricole de Toulouse

La Société délivrera les 21, 23 et 24 avril 1938 pour Toulouse au départ de toutes les gares situées sur les sections de : Foix, Saint-Gaudens, Auch, Valence-d'Agen, Villefranche-de-Rouergue, Narbonne à Toulouse, Castres à Montauban et à Castelnaudary, Tessonnières à Albi, ainsi qu'au départ des gares de : Saint Girons et Salies-du-Salat, *des billets spéciaux d'aller et retour de 3me classe à demi-tarif.*

Avec minimum de perception de : 5 fr. pour les adultes et 3 fr. pour enfants de 4 à 10 ans.

Renseignez-vous dans les gares intéressées.

à toutes vos bouillies

ajoutez du Bleufix qui les rend

Super mouillantes
Super adhérentes
Super colorantes

donc : Super actives "il maintient l'efficacité du cuivre en cas de pluie".

Une bouillie additionnée de **Bleufix** reste en suspension.

BLEUFIX



Le Bleufix
est une spécialité de
LA LITTORALE
DE BÉZIERS

LA LITTORALE

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.